Rok VII. Lwów dnia 15. września 1893. Nr. 3.

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.
Wychodzi raz na miesiąc w objętości jednego arkusza.

Prenumerata wraz z przesyłką poczt. wynosi:
W Państwie Austryackiem rocznie 6 zł. (12 kor.) półrocznie 3 złr. (6 kor.).
W Cesarstwie Rossyjskiem rocznie 3 rs. 50 k. półrocznie 1 rs. 80 kop.
W W. Ks. Poznańskiem rocznie 6 marek, półrocznie 3 marek.
Należytość przesyłać najdogodniej za przekazem pocztowym pod adresem Drukarni ludowej.

Redakcya: we Lwowie, plac Bernardyński liczba 7.
Administracya i Ekspedycya w Drukarni Ludowej we Lwowie, plac Bernardyński l. 7.
Inseraty zamieszcza się za opłatą 10 ct. za wiersz drobnym drukiem.
Rękopisy zwraca się tylko na wyraźne żądanie.

WYDAWCA I ZA REDAKCYĘ ODPOWIEDZIALNY: St. Bayli.

Odezwa.

Walne Zgromadzenie Towarz. Gorzel. pol. we Lwowie d. 15. czerwca b. r. uchwaliło na cele wystawy kraj. we Lwowie w 1894 r. zbierać składki pomiędzy członkami Towarzystwa. Datki te wedle możności każdego członka uprasza się przesyłać na ręce *Wgo dyrektora szkoły gorzelniczej w Dublanach pode Lwowem Dra Romana Wawnikiewicza* ile możności do końca tego roku.

Licząc na znaną gorliwość szanownych kolegów w popieraniu interesów Towarzystwa mamy nadzieję, że składki na tak pożyteczny cel, przez który damy dowód naszego postępu i naszej żywotności, obficie popłyną i że do tak pożytecznego celu przyczynią się i P. T. Właściciele gorzelń.

Nadsyłający wkładki będą wymieniani w „Gorzelniku“ z ofiarowaną kwotę.

Zarząd.

Od Administracyi.

Upraszamy naszych Pp. prenumeratorów o uiszczenie zaległej i nadesłanie bieżącej prenumeraty. Ktoby nie życzył sobie nadal prenumerować, zechce przesłane numera zwrócić do Administracyi.

Roczniki z lat poprzednich, o ile zapas starczy, można otrzymać w Administracyi po cenie 3 zł. za rocznik.

Do dzisiejszego numeru dołączamy przypomnienia o zaległą prenumeratę.

Ochładzanie i mięszanie zacieru w czasie fermentacyi.

(Dokończenie).

Sprawozdanie gorzelników niemieckich z ostatniej kampanii o skutkach jakie osiągali regulowaniem temperatury w czasie fermentacyi podawane w pismach fachowych opiewają wszystkie pomyślnie. Podajemy tu jedno gorzelnika Kosera z Antonsdorf. Koser pisze:

Główne zasady prowadzenia fermentacyi są w ogóle każdemu znane, u mnie rozchodzi się przedewszystkiem, aby się drożdże szybko rozwinęły, by kadź raźno zarobiła, by fermentacya podnosząca była długa, a wtedy przy zresztą dobrej robocie, będzie i przebieg opadającej fermentacyi także pomyślny. Myślę, że czem pierwej schłódzi się zacior od czasu zadania drożdżami, tem można te drożdże przy wyższej temperaturze zadać. Ja zadaję drożdże przy 25° R. i schładzam szybko dalej, aby przy zimnym ustawieniu mieć prędkie zarobienie. Próbowałem także w jednej gorzelni niedawno z pomyślnym skutkiem zadać drożdże przy 23° R. poczekać pół godziny by drożdże swą czynność rozpoczęły, potem schłodziłem zacior do temperatury ustawienia. Dalej wielką wagę kładę na to, by z początku fermentacyi nie wytworzyło się zawcześnie dużo alkoholu, i by zaraz poruszać wężami, by kwas węglowy zaraz oddalać ze świeżego zacioru.

Drugiego dnia raniutko dochodzi temperatura zacieru do 17 stopni, wtedy zaczynam chłódzić, aż do południa przy temperaturze 19° R., poczem chłódzenie zastanawiam — bo nie uważam za dobrze aż do 23° R. ogrzania przepuszczać wodę wężami, następnie zostawiam tak zacior dalszej fermentacyi przy połowie ruchu, względnie wahaniu wężów. Fermentacya opadająca jest potem bardzo długa i ożywiona z najwyższem ogrzaniem 23 do 24° R. Przy takiem postępowaniu miał Koser bardzo dobre odfermentowanie bo zaciory z 22—23% cukru odrabiały mu na 1 8 do 1·2% cukru.

Są różne przyrządy mechaniczne do ochładzania i poruszania zacioru i różne mechanizmy, obmyślane z wielkim zmysłem i znajomością rzeczy, W Niemczech wytworzyła się już konkurencya fabryczna, co do różnych systemów takich przyrządów. Najpraktyczniejszy obecnie i stosunkowo najtańszy jest przyrząd mechanika i kotlarza G, Hübla w Brzegu (Brieg) koło Wrocławia.

Aparat ten jest samodziałający chłodząco-poruszający (Selbstthätiger-Maisch-Kühl u. Bewegungs-Apparat). Składa się on z krzyża

złożonego horyzontalnie z żelaznych dwucalowych rur i dwóch w horyzontalnej płaszczyźnie spiralnie giętych miedzianych węży o owalnej średnicy. Oba spiralne węże umocowane są na krzyżu za pomocą łatwo zakładającego się lona — i z wielką łatwością jedną ręką dają się nastawić wyżej lub niżej wedle potrzeby. Cały krzyż spoczywa na dwóch zewnątrz kadzi naprzeciwko siebie umocowanych podporach (sztycach), bardzo łatwo się wsuwających, i wysuwających z klamer do kadzi przykręconych, a każdą przytrzymuje jedna ręczna śruba nader łatwo się zakręcająca. Również cały krzyż da się łatwo podnieść i obniżyć, potrzeba tylko z każdej strony zwolnić śrubę, opuścić podpórkę o jedną dziurę i śrubę napowrót wkręcić. Chcąc nadać ruch szybszy wężom spiralnym, podnosi się podpory o jedną lub 2 dziury, przezco i wody mniej potrzeba.

Ruch samodziałający. Woda przypływa gumowym wężem z najbliższego wodociągu lub zbiornika do jednego ramienia krzyżowych rur, do środka, gdzie się rury rozchodzą. Tutaj rura osiowa jest zamknięta, woda więc musi rozdzielić się na dwie strony do dwóch sztuców łączących gumowemi szlauchami każdego węża, a tędy płynąc do węża prawego i napełniwszy go, powraca drugim sztucem w ramię krzyżowe, t. z. balansier. W tej rurze balansierowej jest bardzo pojedyńczy przyrząd, mianowicie w środkowym krzyżulcu biega gałka gumowa — a ta reguluje balansierową rurę.

Gdy własnym ciężarem napełnionej wody rura balansierowa nachyli się w jedną stronę do kantu kadzi i pociągnie za sobą węża w górę — to kulka gumowa toczy się w tą samą stronę t. j. w stronę nachylenia, zamyka przezto dalszy dopływ wody w tę stronę, przezco płynie ona w drugie ramię balansierowej rury napełnia ją, zważa swym ciężarem aż po kant kadzi pociąga za sobą drugiego węża w górę podczas gdy pierwszy wąż musi iść w dół. Tym sposobem poruszają się ciągle oba węże jeden w górę drugi w dół i na odwrót, woda zaś wylewa się raz z jednej strony raz z drugiej strony rurą balansierową po za kadź zrobiwszy swą służbę t. j. przepłynąwszy przez węże, oddawszy swoją zimną temperaturę zaciorowi i zmusiwszy powrotem jednego węza do ruchu podnoszącego się drugiego zaś do ruchu opadającego w zacierze.

Szybkość ruchu czyli wahanie całego aparatu raz w prawą, raz w lewą stronę, zależy od większego lub mniejszego dopływu wody, który się reguluje kurkiem.

Jezeli się nie chce mieć chłódzenia, tylko samo poruszenie mechanizmu, to przekręca się tylko szlauchy, przezco woda nie

przypływa przez węże, lecz wprost do rur wahających (balansierowych) i porusza je, a z niemi i węże, wtedy aparat spełnia służbę przewietrzenia zacioru i poruszania go, które można tak uregulować jak się podoba. Aparat ten spotrzebuje nie wielką ilość wody, bo od 75 do 100 litrów na godzinę, a taka ilość wody nie ma w fabryce znaczenia.

Chcąc wprowadzić metodę ochładzania zacieru i uregulowania temperatury w czasie fermentacyi stale i z regularnym ruchem potrzeba jest mieć dla każdej świeżej kadzi dziennie zatartej, jeden taki przyrząd więc przy dwóch zaciorach dziennie, dwa przyrządy, te wystarczą jednak i wtedy gdy gorzelnia robi trzy zaciory dziennie.

Kompletny aparat samodziałający chłódząco poruszający do jednej kadzi (rozmiary kadzi trzeba podać przy zamówieniu), kosztuje w miejscu Brzeg 128 zł. przesyłka i cło wynosi 17 zł. razem przeto na miejscu 145 zł.

Jeden taki aparat sprowadziłem sobie od p. G. Hübla z Brzegu i mogę śmiało powiedzieć, że jest on bardzo ślicznie i elegancko zrobiony i wart tych pieniądzy bez namysłu.

Niestety o rezultatach nie mogę jeszcze dzisiaj nic powiedzieć, gdyż dostałem go na kilka dni przed ukończeniem ruchu gorzelni, gdy już nie mogłem robić prób porównawczych — odkładając je do nowej kampanii w październiku rozpocząć się mającej. Z tego też powodu odkładamy odpowiedź na ostatnie pytanie postawione na początku niniejszego artykułu, aż do nowej kampanii.

Siebieczów w lipcu 1893.

K. Hordyński.

To i owo.

Znów upłynął rok gorzelniany — rachunki zostały przez c. k. Straż po dzień ostatniego sierpnia pozamykane, a istniejące zapasy okowity do nowych rejestrów poprzenoszone, ubytki zaś (bo gdzie ich nie ma?) „do opłaty przekazane“; słowem: Władze skarbowe raczyły nas z naszych starych grzechów rozgrzeszyć, naznaczywszy tylko dobrą za nie pokutę. Znów więc 1. września jako Nowego roku gorzelnianego, pozwalają one na nowo nam grzeszyć, — a zatem pozwalają nietylko na dalsze tworzenie się ponad ustawą określonych ubytków i właścicielom za nie płacić, ale pozwalają zarazem i nam: urwać plombę i — płacić, zapisać w rejestrze za dużo i — płacić. zapisać za mało i — płacić, zapisać za wcześnie i — płacić, zapisać późno i — płacić i t. d. i t. d. - słowem pozwalają nam tak wiele, iż posiadamy taką rozległą wolność, że paragrafów tejże i na wołowej skórze by nie wypisał.

Z okazyi atoli tego Nowego roku gorzelnianego życzę jednakowoż tak Wam, Koledzy, jak i sobie, abyśmy z tej wolności wcale nie korzystali i na nią, jak ryba na wędkę złowić się nie dali.

A teraz również z powodu zbliżającej się nowej kampanii winniśmy się zawczasu zapoznać z warunkami, jakie nas jako gorzelników w naszej zawodowej pracy oczekują, by być wcześnie na nie przygotowanymi i aby odpowiednio do natury tychże manipulacyę naszą zastosować. Myślę tu w ogóle tylko o produktach.

Otóż u nas na Podolu horoskop ten bardzo smutno się przedstawia. Z powodu bowiem ustawicznych słót przez całe niemal lato, a zwłaszcza w ciągu żniw, jęczmiona zebrano po większej części tak porządnie zrośnięte, że słód mamy już i to bez wszelkich z naszej strony zachodów gotowy. To samo odnosi się i do innych gatunków zboża, jak żyta, pszenicy i t. p.

Co zaś do kartofel — tej podstawy bytu naszych gorzelń — to widoki na plon i na jakość są również bardzo smutne. Nietylko bowiem, że zimna i słoty wstrzymały je w rośnięciu, gdyż znajdujemy pod krzakiem 5—6, a najwyżej 12 i to malutkich wodnistych kartofelek, ale nadto połowa z nich jest zgniłych lub na dogniwaniu.

Gospodarze nie spodziewają się więcej z morga, jak 40—50 korcy — ale ile ich jeszcze zgnije w polu (jeżeli pogoda przynajmniej odtąd się nie ustali), ile w jamach lub piwnicach, ile wreszcie w magazynie gorzelnianym, nim do wyrobu dojdą? to już trudno przewidzieć.

Z tego więc krótkiego zestawienia spodziewanych produktów do wyrobu na spirytus, tak pod względem jakości, jak też i pod względem ilości, okazują się nam takie widoki, że nie będziemy mieli ani z czego wódki pędzić — tem bardziej, że i kukurudza w tym roku w ogóle nie dopisała — ani też nie możemy się spodziewać dobrych wydatków.

Dla nas, jako gorzelników, wysnuwa się z tego atoli ta konkluzya, że aby uniknąć znacznego niepowodzenia w gorzelni, musimy być przedewszystkiem bardzo ostrożni w wyborze jęczmienia na słód, zwłaszcza, iż pomimo przeszkód w zbiorze wszędzie się znajdzie na tyle zdrowego jęczmienia, ile gorzelnia do wyrobu słodu potrzebuje. Zawisło to tylko od zrozumienia rzeczy i dobrej woli administracyi lub samego właściciela, by dla wrzekomej oszczędności lub spekulacyi nie narażać się z drugiej strony na daleko znaczniejsze straty w gorzelni przez złe wydatki.

Gdzie się ale okoliczności tego rodzaju złożą, że wszystkiego zdrowego jęczmienia absolutnie mieć nie można, to w takim razie wskazanem by było zdrowy jęczmień zalewać osobno na słód do drożdży, a zrośnięty jęczmień osobno do zacierów.

Słodowanie takiego zrośniętego jęczmienia trzeba jak najzimniej prowadzić, aby o ile możności przeszkadzać gniciu (wyrośniętych już w polu) pojedynczych ziarnek jęczmienia i zarażeniu tą zgnilizną zdrowych ziarn. Również nie można go długo trzymać na słodowni, „aby dobrze wyrosł“, gdyż z dwojga złego lepiej wybrać to mniejsze złe, t j. lepiej mieć słód słabszy, mniej wyrośnięty, a nie bardzo zepsuty, aniżeli po części dobrze wyrośnięty, a za to spleśniały i zgniły.

W praktyce mojej radziłem sobie z takim słodem „nierówno rosnącym“ w ten sposób, że gotową już prawie sztukę słodu, w której kiełki korzeniowe zdrowych ziarn do całej lub trochę więcej długości ziarna sięgały, kazałem grabiami z miejsca na miejsce tak długo przegartywać, dokąd

wszystkie nierosnące, a więc zgniłe i spleśniałe ziarna poza grabiami nie pozostały.

Sposoby te, pomimo iż od większej biedy potrochu chronią, nie można jednak nazwać racyonalnymi, gdyż żadnym z tychże nie można wyrobić dobrego słodu; dobry słód bowiem tylko ze zdrowego i „równo rosnącego“ zboża wyrobić można — a do tego należy nam zawsze dążyć.

Co do kartofel, jeżeli nam je zgniłe wyrabiać wypadnie, to na to nie ma już prawie żadnej rady, a fermentacya pienista jest nieunikniona. Dłuższe i silniejsze gotowanie i gęściejsze zacieranie wadliwość tę — jednakowoż tylko przy dobrym słodzie — umniejsza, lub ją całkiem usuwa, ale tu, gdzie na prawdziwie dobry słód absolutnie liczyć nie możemy, środki te nie na wiele się przydadzą.

Doszedłszy do szczytu mych wywodów, t. j. do fermentacyi pienistej, jako nieuniknionego następstwa złego słodu i zgniłych kartofel, miałem zamiar już zakończyć tę moją korespondencyę, kiedy myśląc o tej fermentacyi pienistej, przyszła mi naturalnym wynikiem logiki na myśl c. k. Straż skarbowa.

Przedstawiam sobie bowiem zwątpienie ich w siebie samych i w dokładność wykonywania ich nadzoru nad gorzelnikami — a wszystko to z powodu tej, nie o tyle dla gorzelnika strasznej, o ile dla niektórych zwłaszcza członków c. k. Straży podejrzanej fermentacyi pienistej.

Bo proszę rozważyć: Jeżeli w normalnych warunkach, o jakich nam H. pod tytułem: „W sprawie kontroli gorzelń“ w numerze 1. „Gorzelnika“ z dnia 15. lipca b. r. donosi, a na które to zapytanie A. Sz. w numerze 2. „Gorzelnika“ tak fachowo i wyczerpująco odpowiedział, że do tej odpowiedzi ani nic dodać, ani z takowej ująć nie możemy, — otóż powtarzam, jeżeli w tak normalnych warunkach pewien przebieg technicznego postępowania lub chemicznego procesu jest dla Straży skarbowej już podejrzanem zjawiskiem, przyczem bywają oni do tego stopnia słusznością dla gorzelnika przejęci, że radziby tegoż w jego prawach — samą ustawą mu nadanych — tak ograniczyć, że mu nawet tę tak małą i niewinną przyjemność, jaką jest zapisanie jakiejś uwagi w rubryce „Uwaga“ w rejestrze gorzelnianym, starają się odebrać, to cóż to dopiero będzie, jeżeli się tym panom okaże w naturze następujące zjawisko w kadkarni:

Dnia 1 godz. 6. rano napełniono kadź Nr. 1, Hekt. 42

Przy kontroli w dniu 2. znaleziono tę kadź całkiem pełną, a więc 50 Hl. zacieru.

Przy następnej kontroli dnia 3. o godz. 10. wieczór mierzono zawartość tej kadzi laską mierniczą i znaleziono, że jest tylko $39^1/_2$ Hl. zacieru.

albo:

Dnia 2. godz. 6. rano napełniono kadź Nr. 2, Hl 42.

Dnia 3. godz. 6. wieczór, Straż znalazła takową nietylko pełną, a więc 50 Hl., ale zacier jeszcze przez brzeg kadzi przepływał.

Dnia 4. godz. 10. wieczór sprawdziła Straż, że jest 50 Hl. zacieru.

Otóż według takiego o jakiem H. donosi, pojęcia Straży skarbowej za każdy z tych przykładów czeka was „opis czynu“ i kara, jeżeli nie potrafimy się od niej obronić — gdyż w pierwszym przykładzie brakuje źra-

łej roboty $2^1/_2$ Hl., którą według przypuszczenia takiego Organu kontrolnego gorzelnik gdzieś na boku odpędził, a która w rzeczywistości z kadzi wyciekła, w drugim zaś wypadku będzie się kontroli zdawało, że w tym samym celu doczerpano sobie zacieru z innej kadzi.

Nie myślmy jednak, aby wszyscy panowie od kontroli na prawdę wierzyli w to, co im się twierdzić podoba, trzymają się oni tylko pewnego wygodnego, a od dawna już u nich zakorzenionego systemu, który słodko, jak głos syreni brzmi:

O du heiliger Florian, du bist ein braver Mann,
Bewahre uns vor Feuer, zünd andere Häuser an.

czyli powiedziawszy prozą, iż niejeden taki niepewny siebie funkcyonaryusz w każdym wypadku, gdzie tylko nie może należycie zrozumieć lub ocenić sprawy, dla ewentualnego salwowania swej osoby wyszukuje zaraz winowajcę — niby za popełniony czyn karygodny — co mu w gorzelni, mając zawsze na pogotowiu gorzelnika, nader łatwo przychodzi, wiedząc o tem dobrze, że za mylne lub bezpodstawne obwinienie kogoś nie jest wcale odpowiedzialnym, a tem mniej za gorzelnika, który jako taki jest już z góry za podejrzanego uważany.

Procedura taka, jak to nadmieniłem, nie od dzisiaj się datuje, znaleźlibyśmy podobną już w kronikach r. 1838, ale biorąc jako przykład bliższe czasy, to sam minister skarbu, Plener, w r. 1862 przyznał, że „rozwijająca się gorliwość Władz skarbowych ze stronami szła za daleko“, a Giskra i Herbst uskarżali się w Izbie na ich „samowolę“ (Sten. Prot. d. Abg., 1862, I. S., B. III., S. 2609).

Opinia ta, jaką tacy wybitni, u steru rządu stojący mężowie o Straży skarbowej w ogóle wydali, nie jezt zapewne bez podstawy, tak samo jak podobna opinia nie będzie bez podstawy, jaką kiedyś nasi potomkowie o teraźniejszych funkcyonaryuszach skarbowych wyczytają.

Ależ bo ustawa nie wymaga stronniczości, zlej woli, drobiazgowego a bezcelowego pedantyzmu i w ogóle uciskn i szykan dla przedsiębiorstwa, lecz wymaga ona od wykonawców tejże sprawiedliwego i bezstronnego traktowania sprawy — czego to mamy wszelkie prawo się domagać.

Na zakończenie pozwalamy sobie w imieniu wszystkich przez Straż skarbową szykanowanych, a przez Władze skarbowe nadto „piątkami i dziesiątkami“ obkładanych towarzyszów niedoli, tak jak w bajce do swawolnych chłopców rzucających kamieniami na żaby, odezwać się:

Przestańcie chłopcy, bo się źle bawicie,
Wam chodzi o igraszkę, nam idzie o życie.

Krajowa konferencya

węgierskich producentów spirytusu w sprawie poprawy trudnego położenia gorzelnictwa wytworzonego skutkami ustawy z r. 1888.

Konferencyę zwołało towarzystwo producentów spirytusu, a odbyła się ona w Peszcie dnia 2. sierpnia b. r., przy udziale przeszło stu uczestników. Posiedzenie zagaił prezes pan Desydor Sigmond, wskazując, że najlepszym dowodem potrzeby radzenia

nad podźwignięciem przemysłu jest tak liczny udział interesentów.

Doświadczenia ostatnich lat pouczyły, że ustawa gorzelnicza nie odpowiedziała słusznym oczekiwaniom, gdyż ustaliła się nadprodukcya spirytusu, która jest powodem ustawicznych fluktuacyi cen tego artykułu.

Przyczyny tak niepomyślnych skutków trzeba szukać w usterkach ustawy gorzelniczej w przejęciu starych zapasów, za wysoko obliczonym kontyngencie i w zaprowadzeniu podatku od wyszynku. który obniżył konsumcyę.

Każdy przyznaje to, że są błędy i usterki w ustawie, wszyscy widzą, że przemysłowi gorzelniczemu wyrządzono krzywdy jedna za drugą, wahamy się jednak bliżej badać powstałe stąd konsekwencye i brać się do spiesznej naprawy złego.

Z żalem konstatuje mowca, że mimo licznych przedstawień czynionych rządowi, który przecież nie szczędzi ofiar, gdy chodzi o rozmaite inne nowe przemysła w kraju, rząd tak mało dba o ten najstarszy przemysł rolniczy i zostawia go w sztychu wiedząc, że pomoc jest konieczną — i mimo, że ten przemysł daje rządowi do 50 milionów dochodu.

Wskazując na statystyczne stosunki przemysłu, z których jasno da się widzieć szkodliwość skutków ustawy, mowca jest zdania, że krajowa konferencya zajmie stanowisko za usunięciem tego złego, mianowicie za sposobami usunięcia szkodliwych przemysłowi zapasów spirytusu — co gdyby nastąpiło, mógłby przemysł gorzelniczy od razu postawić na nogi, prosi więc członków konferencyi, by objawili swe zapatrywanie, by w ten sposób potrzeby jasno zostały sformułowane.

Następnie odczytał sekretarz sprawozdanie, wykazujące dokładne położenie rzeczy i skutki zrobionych zabiegów oraz środki i wnioski do ratowania sytuacyi.

Referat zakończa się następującym, imieniem Towarzystwa postawionym wnioskiem do rezolucyi. Zgromadzeni na konferencyi krajowej przedstawiciele przemysłu gorzelniczego węgierskiego przyjmują jednogłośnie odczytany referat co do środków sanacyi przemysłu i oświadczają, że przedłożony przez wydział Towarzystwa w zeszłym miesiącu p. ministrowi finansów projekt bezpośredniej redukcyi kontyngentu, uznają za zupełnie słuszny i akceptują go imieniem węgierskiego przemysłu gorzelniczego, uznają jednak za rzecz nagłą i konieczną, by wysoki Rząd ten jedynie na razie odpowiedni środek w formie noweli do ustawy przeprowadził, mianowicie w tym sensie, że jak długo pozostają ciągłe

zapasy z roku na rok z wyrobionego kontyngentu — w każdym razie jednak przynajmniej przez najbliższe trzy kampanie — potrzeb spirytusu przeznaczonego na cele wolne od opłaty podatku konsumcyjnego (denaturowanego) pokrytą była z kontyngentu.

Przedstawiciele całego węgierskiego przemysłu gorzelniczego oczekują od rządu, że tenże dla poprawy nieznośnego położenia nieodmówi nadal swego poparcia Po tym referacie wysłuchanym z wielką uwagą, zabrał głos p. Juliusz Bojanowicz, wyrażając zupełną zgodność zapatrywań i środków projektowanych, imieniem komitetu Saro'skiego specyalnie zaś imieniem gorzelń rolniczych.

Mowca znajduje powody nieznośnych stosunków, oprócz w szkodliwych skutkach ustawy, w warunkach jakie się wytworzyły przez wyłączne prawo wyszynku, krytykuje fiskalizm jaki się wyrobił przy wykonywaniu przepisów ustawy — gdzie rolnikom odchodzi wielka ochota do przemysłu gorzelniczego. Zdaniem jego monopol państwowy wódki byłby ratunkiem dla gorzelń.

Pan Teodor Salamon oświadczył imieniem gorzelń komitetu Szaboles, że zgadza się z wywodami poprzednika, poczem przemawiało jeszcze kilku mowców, wszyscy za rezolucyą, poczem oświadczył prezes, że rezolucyę uznaje za uchwałę krajowej konferencyi, a to w tem zrozumieniu, że wszystkie inne dezyderata i uciążliwości ustawy zostaną odrębnie do rządu wniesione w odpowiedniej formie.

W końcu wybrano w celu wykonania powziętej rezolucyi osobny komitet, do którego weszli wszyscy wybitniejsi przedstawiciele węgierskiego przemysłu gorzelniczego.

Statystyczny stan obrotu spirytusu

z końcem maja 1893.

Ostatnie wykazy departamdntu rachunkowego ministerstwa finansów co do wyrobu i obrotu spirytusu odnoszą się za czas od 1. września 1892 do 31. maja 1893 (dziewięć miesięcy), przeto definitywne wyniki są wiadome dotąd za $^{3}/_{4}$ kampanii 1892/3.

Według tych wykazów wynosił:

	Wrzesień—maj 1892/3. Hektolitry czystego alkoholu
1. Wyrób w gorzelniach podlegających opłacie od konsumcyi: w Austryi	1,079.716·7
w Węgrzech	858.373·3
razem	1,938.090

	Wrzesień maj 1892/3. Hektolitry czystego alkoholu
2. Wyrób w gorzelniach podlegających opłacie od produkcyi (kociołkowych): w Austryi . . .	10.291
w Węgrzech	37.166
razem	47.457
3. Konsumcya za opłatą podatku wynosiła: w Austryi .	747.077
w Węgrzech	650.878
razem	1,397.955
4. Na cele przemysłowe wolne od podatku (denaturowany) wynosił rozchód: w Austryi	80.210
w Węgrzech	51.535
razem	131.745
5. Wywóz za granicę (eksport): w Austryi	98.359
w Węgrzech	82.868
razem	181.227

Powyżej podany obrót spirytusu daje następujące zoryentowanie:

	Hektol. abs. alkoholu	
Zapas dnia 31. sierpnia 1892 wynosił według urzędowych wykazów: w Austryi . . .	215.585	
w Węgrzech	146.112	
razem		361.697
Do tego produkcya 9 miesięcy (wrzesień—maj):		
w Austryi	1,079.716	
w Węgrzech	858.373	
razem		1,938.089
Zatem było do dyspozycyi dnia 31. maja 1893:		
w Austryi	1,295.391	
w Węgrzech	1,004.485	
razem		2,299.786
Z tego spotrzebowano:		
1. Na wypicie (z opłatą konsumcyjną): w Austryi	747.077	
w Węgrzech	650.878	
2. Na cele wolne od podatku (denaturowany):		
w Austryi	80.209	
w Węgrzech	51.535	
3. Na eksport: w Austryi	98.359	
w Węgrzech	82 868	
razem		1,710.926
Przeto książkowy zapas ogólny w Austro-Węgrzech wynosił dnia 31. maja 1893 . . .		588.860

Szacując produkcyę czerwiec, lipiec, sierpień w całej monarchii na 287.000 hl., a ogólny rozchód w tymże samym czasie na 352.000 hl., to zwyżka rozchodu była wzięta z zapasów do 31. maja w ilości 65.000 hl., przypuszczalny przeto zapas spirytusu (abs. alkoholu) z dniem 31. sierpnia 1893 r. w Austro-Węgrzech będzie 523.860 hektolitrów. *Z.*

Rozmaitości.

Niektóre praktyczne przepisy do robienia likierów owocowych. Likiery owocowe można w domu z łatwością sobie przyrządzać; są one równie smaczne jak kupne likiery, a flaszka nie kosztuje więcej jak 25 do 30 centów, zatem tylko czwartą część kupnych likierów z handlów delikatesów. Likiery domowe owocowe są daleko smaczniejsze i zdrowsze i przyjemniej się piją. Jeźli je się zleje w czyste biał karafki są nawet ozdobą stołów i można niemi najwyższych dostojników ugaszczać.

Wyjmujemy parę recept z świeżo wyszłej książeczki niemieckiej u Eugena Umesa w Stutgardzie pod tytułem: „H. Thum, Die Fruchtlikiere“.

1. Czerwony likier porzeczkowy: Obrywa się jagody czerwonych porzeczek i wytłacza pod prasą. Sok otrzymany mięsza się w połowie na miarę z koniakiem lub czystym spirytusem zbożowym i osładza miałkim cukrem. Na litr płynu daje się cukru 175 do 250 gramów, poczem filtruje się płyn przez bibułę

2. Czerwony likier malinowy: Bierze się 2 litry alkoholu, 2 litry wody, $1^1/_4$ do $1^1/_2$ klg. cukru i 4 litry czystego klarowanego soku malinowego. Cukier zagotuje się w wodzie na syróp do którego po wychłódzeniu dodaje się alkohol zbożowy a potem sok malinowy.

3. Likier poziomkowy: Napełnia się wielką butlę prawie na pełno poziómkami, (najlepsze są lasowe), nalewa się dobrym francuskim koniakiem i zostawia na jakiś czas butel w ciepłem miejscu w spokoju. Następnie zlewa się płyn, filtruje i mięsza z syropem cukrowym wyklarowanym. Syróp robi się tak, że gotuje się 1 klg. cukru z głowy w $^1/_2$ litra wody, zeszumuje i dodaje na zimno. — Wodę należy brać miękką, gdyż twarda woda szkodzi i likier nie będzie klarowany. Najlepsza jest deszczówka czysta.

4. Likier borówkowy Borówki czerwone (czernica, kamioneczka, Preiselbeeren) nadają się bardzo do likieru z powodu korzennego gorżkiego smaku. Jagody się przebiera, jeżeli potrzeba płucze, gotuje z małą ilością wody a potem wyciska, poczem wychłódzony sok mięsza się z koniakiem i cukrem. Na 1 litrę soku liczy się litrę koniaku i 300 do 400 gramów cukru, filtruje się przez bibułę do filtrowania.

5. Likier orzechowy: Tłucze się 30 orzechów włoskich zerwanych z końcem czerwca lub w połowie lipca — daje do tego 30 sztuk goździków 2 gramy dobrego cynamonu i daje wszystko do flaszki nalewając na to 1 litrę koniaku. Butlę trzyma się parę tygodni w ciepłem miejscu, mięszając w niej często. Po tym czasie zlewa się płyn czysty ostrożnie by się nie zmącił, filtruje go i osładza klarowanym syropem (1 klg. cukru i pół litry wody). Likier orzechowy zabarwia się na zielono. Trzeba pamietać, że do wszystkich takich likierów należy brać bardzo czysty spirytus bez fuzlu w braku koniaku można go zastąpić spirytusem żytnim. Filtrować należy przez białą bibułę do filtrowania lub przez czystą flanelę. Likier musi być

zupełnie klarowny — jeźli by się ustały męty na dnie flaszki — trzeba go przelać do innej flaszki ostrożnie.

Wykaz opodatkowania wódki w krajach reprezentowanych w Radzie Państwa za czas od 1. września 1892 do końca marca 1893, i w krajach korony węgierskiej za czas od 1. września do końca lutego 1893 według zestawienia departamentu rachunkowego Ministerstwa skarbu.

	W krajach reprezen. w Radzie Państwa	W krajach korony węgierskiej
	stopni alkoholu.	
1. Wyrobiono w gorzelniach podlegających opłacie konsumcyjnej . . .	79,576.143	55,273 536
2. Wyrobiono za opłatą od produktów	969.284	3.219.910
3. Do rafineryi i składów wolnych przywieziono z krajów korony węgierskiej, Bośnii i Hercogowiny lub do tychże z krajów reprezentowanych w Radzie państwa pod zastrzeżeniem opłaty konsumcyjnej wywieziono . . .	1.631.018	1.739.843
4. Wywieziono za opłatą podatku konsumcyjnego z gorzelń rafineryi i składów wolnych . . . . . . , . .	58,899.948	44,047.320
5. Pod zastrzeżeniem opłaty konsumcyjnej wywieziono :		
a) dla przedsiębiorstw w Węgrzech i Hercogowinie lub z tychże do krajów reprez. w Radzie Państwa	2,528.374	1,369.372
b) za linię cłową	7,375 728	5,317 039
c) na inne cele wolne od podatku	6,161.400	3 504.557
6. Opłacony podatek konsum. wynosił zł.	20,615.202·90	15.416.591·10
„ „ od produktów „ „	339.249·40	1,126.968·50
razem zł. . .	20,954.452·30	16,543.559·60

Utworzenie nowych trzech powiatowych Dyrekcyi skarbowych w Brzeżanach, Czortkowie i Żółkwi nastąpiło z dniem 1 sierpnia b. r. W zakres urzędowania tych nowych Dyrekcyi weszły następujące powiaty polityczne mianowicie, dla Brzeżan powiaty polityczne: Brzeżany, Podhajce, Przemyślany i Rohatyn, dla Czortkowa powiaty: Czortków, Husiatyn i Borszczów — dla Żółkwi powiaty: Żółkiew, Rawa ruska i Sokal, które to powiaty zostały wydzielone z teraźniejszych pow. Dyrekcyi skarbowych, mianowicie pow. Borszczów z Dyrekcyi pow. w Kołomyi, powiaty: Brzeżany, Podhajce, Czortków i Husiatyn z dyrekcyi pow. w Tarnopolu, powiaty: Przemyślany i Sokal z dyrekcyi pow. w Brodach, powiat Rohatyn z Dyrekcyi pow. w Stanisławowie, powiat Żółkiew z dyrekcyi pow. we Lwowie, powiat Rawa ruska z dyrekcyi pow. w Przemyślu. Kierownikami nowych dyrekcyi zostali mianowani radcy skarbowi: w Brzeżanach Bazyli Kosaczewicz Jaworski, w Czortkowie Stanisław Bilwin. w Żółkwi Roman Biliński.

Stan kartofli według sprawozdania o stanie urodzajów w monarchii przez c. k ministerstwo rolnictwa do połowy sierpnia 1893 był następujący:

W krajach alpejskich i Karstu, jak również w Morawii i Szląsku kartofle stoją dobrze. Wczesne gatunki zrodziły dobrze, chociaż znaczna część bulw gnije, zwłaszcza w krajach alpejskich i Karstu. Późniejsze gatunki

kartofli mają już nać po części zarażoną perenosperą infestans; to samo odnosi się do Czech, gdzie jednak mniej bulw pod krzakiem i drobniejsze.

W Galicyi po części kartofle nie porosły i jest obawa rozszerzenia się zarary skutkiem nadmiaru wilgoci, zwłaszcza na gruntach nieprzepuszczalnych.

W górnych Węgrzech kartofle ucierpiały wiele; widoki na zbiór są bardzo rozmaite, w górnych Węgrzech niepomyślne.

Przeciw tworzeniu się kamienia kotłowego. Dla wszystkich właścicieli kotłów parowych zrobiono na pruskich kolejach państwowych ważne odkrycie, zastosowano naftę jako skuteczny środek na usunięcie i przeciw tworzeniu się kotłowca (kamienia kotłowego). Ten zły nieprzyjaciel wszystkich urządzeń kotłowych tworzy się, jak wiadomo, z czasem z wody. którą się nasyca kotły, a która posiada składniki mineralne, sole wapienne i t. p. rozpuszczone. osiadając na ścianach kotła, rurach, podnosi niebezpieczeństwo eksplozyi przez swą odmienną od żelaza własność przewodu cieplika.

Otóż nafty używa się albo do skropienia kotła po wyczyszczeniu go wewnątrz, lub też dodaje się jej do wody, którą napełniony kocioł, w której naturalnie ona pływa jako lżejsza od wody, tak że przy powolnem spuszczaniu wody wszędzie równo na ścianach kotła oblega, wsiąkając w kotłowiec. Skutek polega na tem, że nafta, wsiąknąwszy w pory kamienia kotłowego, kruszy go i robi go rysowatym, tak że wkrótce kawałkami odpada lub też tak się zniszczy, że nader łatwo da się zapomocą skrobania lub silnym prądem wody zupełnie usunąć.

Dotąd nie spostrzeżono żadnych szkodliwych skutków z użycia nafty. Ilość nafty, jakiej potrzeba do kotła. jest bardzo mała i tak n. p. większe lokomotywy potrzebują co 14 dni 1 klgr. nafty — wydatek nader skromny wobec skutków od tak dawna poszukiwanego środka. *(Br. B., 1893, Nr. 5).*

Wyrób wódki w Galicyi. W miesiącu maju 1893 było w ruchu 366 gorzelń i wyrobiono 2,868.944 stopni do wyrobu oznajmionej wódki. Najwięcej gorzelń było w ruchu w powiecie skarbowym tarnopolskim 70 i wyrobiono 580.215 stopni alkoholu, następnie w przemyskim 68 (366.841), brodzkim 67 (699.530) kołomyjskim 54 (464.617), stanisławowskim 26 (317.908), krakowskim 19 (79.572), lwowskim 17 (138.378), rzeszowskim 14 (87.700), tarnowskim 14 (48.770), samborskim 7 (46.600), sanockim 6 (31.376), nowosądeckim 4 (7.434).

W miesiącu czerwcu 1893 było w ruchu 129 gorzelń i wyrobiono 839.645 do wyrobu oznajmionych stopni alkoholu. Najwięcej gorzelń było w ruchu w powiecie skarbowym kołomyjskim 35 i wyrobiono 208.420 stopni alkoholu następnie w tarnopolskim 30 (121.599), brodzkim 19 (190.040), stanisławowskim 17 (184.686), lwowskim 12 (60.280), przemyskim 8 (32.300), samborskim 3 (24.750), krakowskim 2 (4.570), tarnowskim 2 (12.200), i sanockim 1 (800).

W miesiącu lipcu 1893 było w ruchu 27 gorzelń i wyrobiono 190.990 do wyrobu oznajmionych stopni alkoholu. Najwięcej gorzelń było w ruchu w powiecie skarbowym kołomyjskim 13 i wyrobiono 84.791 stopni, następnie stanisławowskim 7 (76.799), żółkiewskim 3 (8.900), lwowskim 2 (6.000), brodzkim 1 (4.400) i samborskim 1 (10.000).

Z Drukarni Ludowej we Lwowie, pod zarządem St. Baylego.